KUHN RIKON
SWITZERLAND



HOTPAN

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni d'uso
Instructions for use
Instrucciones de uso



Ø 14 cm, 1 L



Ø 18 cm, 2 L



Ø 22 cm, 3 L



Ø 26 cm, 4.5 L



Ø 22 cm, 5 L

HOTPAN

gibt es in 5 Grössen und 5 trendigen Farben.
est disponible en 5 tailles et 5 couleurs tendance.
disponibile in 5 diverse dimensioni e 5 colori di tendenza.
available in 5 sizes and 5 trendy colours.
disponible en 5 tamaños y 5 modernos colores.

Gewusst wie!
Hotpan Gebrauchsanweisung

Lesen Sie vor der ersten Verwendung die Gebrauchsanweisung genau durch und waschen Sie Kochgeschirr und Deckel mit einem Spülmittel heiss aus.

Bon à savoir!
Mode d'emploi Hotpan

Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et lavez soigneusement l'utensile de cuisine et le couvercle à l'eau chaude avec un produit pour la vaisselle.

Sapere come fare!
Istruzioni d'uso Hotpan

Al primo impiego, leggere attentamente le istruzioni d'uso e lavare pentole e coperchi con acqua calda e detersivo.

Knowing how!
Hotpan Instructions for Use

Please read through the Instructions for use carefully and wash your pots and lids with soap and water before using them for the first time.

Uso correcto
Hotpan Instrucciones de uso

Antes del primer uso, lea atentamente estas instrucciones y lave la cacerola y la tapa con agua caliente y detergente.

DEUTSCH

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Innovatives Kochgeschirr mit Mehrfachnutzen: Kochen – Servieren – Warmhalten! Kunststoffschüssel ist auch als vielseitige Küchenschüssel verwendbar.
- Das Essen bleibt im Hotpan 2 Stunden warm!
- Platzsparend stapelbar.
- Gesunde Zubereitung: Vitamine und Nährstoffe bleiben in den Speisen erhalten.
- Einfach und gesund softgaren, mit wenig Wasser und Energie sparend. Der Hotpan kocht fast alleine.
- Je nach Kochmethode sparen Sie bis zu 60% Energie.
- Modernes und farbiges Design «Made in Switzerland».
- Kuhn Rikon Qualität.

DAS GEHEIMNIS HEISST SOFTGAREN



1 Stellen Sie den Hotpan ohne Schüssel auf den Herd und füllen Sie ihn bis höchstens zu zwei Drittel.



2 Garen Sie Ihre Speisen auf ¾ der höchst möglichen Kochstufe zugedeckt so lange, bis ein Dampffähnchen aufsteigt. Der Deckel darf ab sofort nicht mehr geöffnet werden.



3 Reduzieren Sie die Hitze auf die kleinste Stufe und lassen Sie das Kochgut 2–5 Minuten* weitergaren.



4 Nehmen Sie den Hotpan vom Herd und stellen Sie ihn in die Warmhalteschale. Das Kochgut gart von alleine punktgenau zu Ende.

* Genaue Kochzeitentabelle finden Sie im Hotpan Kochbuch.

RICHTIGE VERWENDUNG

- Der Hotpan ist für das Kochen, Servieren und Warmhalten von Speisen bestimmt. Er eignet sich für alle Herdarten.
- Kunststoffbeschläge sind bis zu einer Temperatur von 120 Grad hitzebeständig. Nicht empfohlen wird die Verwendung in Backofen und Mikrowelle.
- Bei Gasherden sollte der Flammenstern immer dem Topfdurchmesser angepasst werden. Die Verwendung des Gasflammschutzes wird empfohlen (siehe Zubehör).
- Um energiesparend zu kochen, Topfdurchmesser der Grösse der Herdplatte anpassen.
- ⚠ Kunststoffschüssel nie auf den Herd stellen und Hotpan niemals leer auf heisser Herdplatte stehen lassen.
- ⚠ Lose Griffe immer festziehen. Ist das nicht möglich, Hotpan zur Reparatur einsenden.
- Schützen Sie den Edelstahl vor Lochfrass: Salz immer vollständig auflösen und salzhaltige Speisen nicht im Topf aufbewahren.
- ⚠ Beim Frittieren Hotpan maximal bis zur Hälfte füllen. Nur hocherhitzbare Öle verwenden. Öl nie über 180 Grad erhitzen, kein nasses Frittiergut verwenden und Frittierpfanne nie unbeaufsichtigt lassen. Fettbrände niemals mit Wasser löschen, sondern mit Löschdecke ersticken. Hinweise auf Fritieroelgebinde beachten.
- ⚠ Kochgeschirr während dem Gebrauch niemals unbeaufsichtigt lassen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Bei normaler Verschmutzung kann der Hotpan mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel gut gereinigt werden. Kochgeschirr, Deckel und Schüssel sind spülmaschinenfest, aber das Waschen von Hand ist schonender. Bei regelmässiger Reinigung im Geschirrspüler können Kunststoffbeschläge und Schüssel an Glanz verlieren.
- Bei eingebrannter Verschmutzung Kochgeschirr einweichen. Angebranntes niemals mit scharfen Gegenständen wie Messern oder Stahlwatte entfernen.
- Kalkflecken lassen sich mit Essig oder Zitronensaft leicht entfernen. Bei starkem Kalkansatz oder anderen Verfärbungen empfiehlt sich der SWISS CLEANER (siehe Zubehör).

GARANTIE

Die Garantie erstreckt sich während 10 Jahren auf das komplette Kochgeschirr, jedoch nicht auf auswechselbare Teile wie Beschläge und Kunststoffschüssel.

SERVICE BITTE!

Ersatzteile finden Sie in der Schweiz in Ihrem Fachgeschäft bzw. Ihrer Verkaufsstelle oder bei:

Schweiz:
Kuhn Rikon AG Service Center
CH-8486 Rikon
Tel.: +41 52 396 03 50
Fax: +41 52 396 02 92
service@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.ch

Deutschland:
Grossmann Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim
Tel.: +49 7622 67 45 10
Fax: +49 7622 619 00
grossmann-service@t-online.de

Bezugsquellennachweis für alle übrigen Länder erhalten Sie bei Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.

MIT SORGE ENTSORGEN!

Kochgeschirr, Zubehör und Verpackung sollten einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. Beachten Sie die landesüblichen und regionalen Vorschriften. In der Schweiz können ausgediente KUHN RIKON Kochgeschirre direkt ans Rikon Service Center geschickt werden.

EINFACH PRAKTISCH! DAS HOTPAN-ZUBEHÖR

Das gesamte Hotpan-Zubehör finden Sie auf der letzten Seite.

REZEPTE

Tolle Rezepte finden Sie im Hotpan-Kochbuch oder auf www.kuhnrikon.ch

LES AVANTAGES EN UN COUP D'ŒIL

- Un ustensile de cuisine innovant et multiusages: pour cuire – servir – maintenir au chaud! La bassine en matière synthétique peut être également utilisée comme un plat polyvalent.
- Le Hotpan conserve vos aliments chauds pendant deux heures!
- Empilable et faiblement encombrant.
- Une cuisson saine: les aliments conservent leurs vitamines et leurs nutriments.
- Un mode de cuisson tout en douceur, simple et sain, peu gourmand en eau et en énergie. Le Hotpan cuisine presque tout seul.
- Selon la méthode de cuisson choisie, vous économisez jusqu'à 60% d'énergie.
- Design moderne et coloré «Made in Switzerland».
- Qualité Kuhn Rikon.

LE SECRET: UNE CUISSION EN DOUCEUR



1 Posez le Hotpan sans sa bassine sur la plaque de cuisson et remplissez-le au maximum aux deux tiers.



2 Cuisez vos aliments à couvert aux ¾ de la puissance maximale jusqu'à l'apparition de la vapeur. A partir de cet instant, le couvercle ne doit plus être ouvert.



3 Réduisez la chaleur au minimum et laissez cuire vos aliments 2 à 5 minutes.*



4 Retirez le Hotpan du feu et placez-le dans la bassine isolante. Les aliments continuent à cuire tout seuls jusqu'à cuisson parfaite.

* Vous trouvez un tableau détaillant les temps de cuisson exacts dans le livre de recettes Hotpan.

CONSEILS D'UTILISATION

- Le Hotpan est conçu pour cuisiner, servir et maintenir au chaud les aliments. Il convient pour tous les types de cuisinières.
- Les éléments en matière synthétique résistent à une température maximum de 120° C. L'utilisation au four et au micro-ondes est déconseillée.
- Sur les cuisinières à gaz, le diamètre de la flamme doit toujours être adapté au diamètre du faitout. Il est conseillé d'utiliser le protecteur gaz (voir accessoires).
- Pour économiser de l'énergie en cuisinant, adapter le diamètre du faitout à la plaque de la cuisinière.
- ⚠ Ne jamais placer la bassine en matière synthétique sur la cuisinière et ne jamais laisser le Hotpan vide sur une plaque chaude.
- ⚠ Toujours revisser les poignées branlantes. Si ce n'est pas possible, envoyer le Hotpan en réparation.
- Protégez l'acier inoxydable de la corrosion: dissolvez toujours intégralement le sel et ne conservez pas d'aliments salés dans le faitout.
- ⚠ Pour la friture, ne jamais remplir plus de la moitié du Hotpan. N'utiliser que des huiles spécialement conçues pour la cuisine à haute température. Ne jamais chauffer l'huile à plus de 180° C, ne pas utiliser d'aliments mouillés et ne jamais laisser la friteuse sans surveillance. Ne jamais essayer d'éteindre de l'huile enflammée avec de l'eau, mais l'étouffer au moyen d'une couverture d'extinction. Suivre les recommandations indiquées sur l'emballage de l'huile à frire.
- ⚠ Lors de la cuisson, ne jamais laisser l'ustensile de cuisine sans surveillance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- En cas de salissure normale, le Hotpan se nettoie facilement avec un produit pour la vaisselle courant. Comme le couvercle et la bassine, il est résistant au lave-vaiselle, mais le nettoyage à la main est plus doux. Si elles sont lavées régulièrement au lave-vaisselle, les parties synthétiques et la bassine peuvent perdre de leur éclat.
- En cas salissure causée par des aliments ayant brûlés, laisser tremper l'ustensile de cuisine. Ne jamais essayer d'enlever des aliments brûlés au moyen d'objets acérés comme un couteau ou de la paille de fer.

- Les taches de calcaire s'éliminent facilement avec du vinaigre ou du jus de citron. Dans le cas de gros dépôts de calcaire ou d'autres décolorations, il est conseillé d'utiliser le SWISS CLEANER (voir accessoires).

GARANTIE

Une garantie de 10 ans est accordée sur l'utensile de cuisine complet, sauf sur ses éléments interchangeables synthétiques comme les poignées et la bassine.

LE MEILLEUR DU SERVICE

En Suisse, vous trouverez les pièces de rechange dans votre magasin spécialisé, dans la boutique où a lieu l'achat ou auprès de:

Suisse:
Kuhn Rikon AG Service Center
CH-8486 Rikon
Tél.: +41 52 396 03 50
Fax: +41 52 396 02 92
service@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.ch

La liste des fournisseurs pour tous les autres pays est disponible sur demande auprès de Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.

RECYCLER AVEC SOIN!

Les ustensiles de cuisine, accessoires et emballages devraient être déposés à un point de recyclage respectueux de l'environnement. Veuillez suivre les prescriptions usuelles des pays et régions correspondantes. En Suisse, les ustensiles de cuisine KUHN RIKON hors d'usage peuvent être envoyés directement au Rikon Service Center.

PRATIQUES, TOUT SIMPLEMENT! LES ACCESSOIRES HOTPAN

Vous trouverez tous les accessoires Hotpan à la dernière page.

RECETTES

Vous trouverez des recettes succulentes dans le livre de recettes Hotpan ou sur www.kuhnrikon.ch

ITALIANO

VANTAGGI IN SOMMARIO

- Pentole innovative per molteplici usi: cucinare – servire in tavola – mantenere calde le vivande! La bacinella in materia sintetica si può utilizzare anche in svariati modi in cucina.
- Nella Hotpan il cibo resta caldo per ben 2 ore!
- Salvaspazio, perché impilabili.
- Preparazione salutare: le vitamine e le sostanze nutritive contenute negli alimenti rimangono inalterate.
- Cottura sana e delicata in tutta semplicità, con poca acqua e un minore consumo d’energia. La Hotpan cuoce quasi da sola.
- A seconda del metodo di cottura, si risparmia fino al 60 % d’energia.
- Design moderno e colorato «Made in Switzerland».
- Qualità Kuhn Rikon.

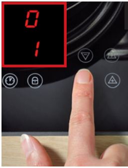
IL SEGRETO STA NELLA COTTURA DELICATA



1 Posizionare la Hotpan senza bacinella sul fornello e riempirla per non più di due terzi.



2 Cuocere le pietanze a coperto, impostando l’apporto di calore a ¾ del livello massimo, finché fuoriesce una leggera nuvoletta di vapore. Non aprire più il coperchio!



3 Ridurre l’apporto di calore al minimo e continuare la cottura per altri 2-5 minuti*.



4 Togliere la Hotpan dal fornello e inserirla nella bacinella per il mantenimento del calore. Il cibo continuerà a cuocere da solo fino al punto giusto.

* I tempi di cottura precisi sono disponibili nel ricettario Hotpan.

IMPIEGO CORRETTO

- La Hotpan è nata per cucinare, servire in tavola e mantenere calde le vivande. Inoltre è adatta a tutti i tipi di fornelli.
- Le impugnature in materia sintetica sono resistenti al calore fino ad una temperatura di 120 gradi. È sconsigliato l'uso nel forno e nel microonde.
- Sui fornelli a gas, la fiamma deve essere sempre adeguata al diametro della pentola. Si consiglia l'uso della protezione antifiamma del gas (vedi Accessori).
- Per risparmiare energia, usare la piastra di cottura adeguata al diametro della pentola.
- ⚠ Non appoggiare mai sul fornello le bacinelle in materia sintetica e non lasciare mai la Hotpan vuota sulla piastra di cottura calda.
- ⚠ Serrare sempre bene le impugnature allentate. Se non fosse possibile, inviare la Hotpan per la riparazione.
- Proteggere l'acciaio dalla corrosione del calcare: far sciogliere sempre completamente il sale e non conservare nella pentola i cibi contenenti sale.
- ⚠ Per friggere, riempire la Hotpan al massimo fino a metà. Utilizzare solo oli resistenti alle temperature elevate. Non riscaldare l'olio ad una temperatura superiore ai 180 gradi, non utilizzare cibo da friggere bagnato e non lasciare mai incustodita la pentola per friggere. Non spegnere mai con acqua fiamme provocate dal grasso, bensì soffocarle con una coperta antincendio. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione dell'olio di frittura.
- ⚠ Non lasciare mai le pentole incustodite sul fornello.

PULIZIA E CURA

- In caso di sporco normale, la Hotpan può essere lavata bene con un comune detergente per stoviglie. Pentole, coperchi e bacinelle sono lavabili in lavastoviglie, ma il lavaggio a mano è più delicato. In caso di ripetuti lavaggi nella lavastoviglie, le impugnature in materia sintetica e le bacinelle possono tuttavia perdere in brillantezza.
- In caso di sporco incrostato, mettere a mollo la pentola. Non eliminare mai eventuali incrostazioni con oggetti taglienti, quali coltelli o lana d'acciaio.
- Le macchie di calcare si eliminano facilmente con aceto o succo di limone. In caso di incrostazioni calcaree tenaci o altri scolorimenti, si raccomanda l'impiego dello SWISS CLEANER (vedi Accessori).

GARANZIA

La garanzia è estesa a 10 anni per tutte le pentole, ma non per le parti sostituibili, quali impugnature e bacinelle in materia sintetica.

SEMPRE AL VOSTRO SERVIZIO!

In Svizzera, i pezzi di ricambio sono disponibili nei negozi specializzati, ovvero nei punti vendita Kuhn Rikon o presso:

Svizzera:
Kuhn Rikon AG Service Center
CH-8486 Rikon
Tel.: +41 52 396 03 50
Fax: +41 52 396 02 92
service@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.ch

Per avere indicazioni sui punti vendita in tutti gli altri Paesi rivolgersi a:
Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon

SMALTIRE CON CURA!

Pentole, accessori e imballaggi vanno smaltiti e riciclati in modo rispettoso dell'ambiente. A tale proposito, osservare le norme regionali e nazionali. In Svizzera, le pentole KUHN RIKON non più utilizzabili possono essere inviate direttamente al Rikon Service Center.

SEMPLICEMENTE PRATICI: GLI ACCESSORI HOTPAN!

Sull'ultima pagina proponiamo l'intero assortimento di accessori Hotpan.

RICETTE

Squisite ricette sono disponibili nel ricettario Hotpan o su www.kuhnrikon.ch

ADVANTAGES AT A GLANCE

- Innovative cooking utensils with multiple uses: cooking – serving – keeping warm! The plastic holder can also be used in many different ways as a kitchen bowl.
- Food stays warm in the Hotpan for 2 hours!
- Stackable to save space.
- Healthy preparation: vitamins and nutrients are retained in the food.
- Cook gently, simply and healthily, with little water and save energy: the Hotpan practically cooks on its own.
- Use up to 60% less energy depending on how you cook.
- Modern and colorful design Made in Switzerland.
- Kuhn Rikon Quality.

THE SECRET OF GENTLE COOKING



1 Place the Hotpan without the holder onto the hob and fill two-thirds full at the most.



2 Heat the food at ¾ of the maximum setting until steam appears. From now on the lid must remain closed.



3 Reduce the heat to the lowest temperature and allow it to cook for 2-5 minutes more.*



4 Remove the Hotpan from the stove and place it in its insulating holder. Your dish finishes cooking to perfection on its own.

* A table with precise cooking times is in the Hotpan Cookbook.

CORRECT USE

- The Hotpan is designed for cooking, serving and keeping food warm. It is suitable for all hob types.
- Plastic grips can withstand heat up to 120 °C. They are not recommended for use in microwave or ovens.
- On gas hobs, the size of the flame should always be adjusted to the diameter of the pot's bottom. The use of the gas flame protector plate is recommended (see accessories).
- To save energy while cooking, use a hob hotplate that matches the size of the pan's bottom.
- ⚠ Never place a plastic holder on the hob and never leave an empty Hotpan on a hot hob hotplate.
- ⚠ Always tighten loose handles and grips. If this is not possible, send in your Hotpan for repair.
- Protect the stainless steel from corrosive perforation: always allow salt to dissolve completely and never store salty food in the pot.
- ⚠ Do not fill the Hotpan more than half full when deep frying. Only use high temperature cooking oils. Never heat the oil over 180 °C, do not use damp items of food when frying, and never leave the Hotpan unattended when deep frying. Never try to extinguish oil fires with water but use a fire blanket instead. Follow the instructions on the oil bottle.
- ⚠ Never leave cooking pots unattended when in use.

CARE AND CLEANING

- For normal cleaning, the Hotpan will wash well in a normal dishwasher. Pans, lids and holders are dishwasher safe, but washing by hand is gentler. Plastic grips and holders may lose their shine when frequently washed in a dishwasher.
- Soak the pans to free hardened or burned on food. Never try to remove burned on food with sharp objects, such as knives or steel scrubbers.
- Mineral deposits can be easily removed with vinegar or lemon juice. We recommend Swiss Cleaner (see accessories) for stubborn deposits or other discolorations.

GUARANTEE

The guarantee is for 10 years for all cooking utensils with the exception of the replaceable parts, such as grips and plastic holders.

SERVICE PLEASE!

Replacement parts are available in Switzerland from your specialist or retail store, or from:

Kuhn Rikon AG Service Center
CH-8486 Rikon
Tel.: +41 52 396 03 50
Fax: +41 52 396 02 92
service@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.ch

Kuhn Rikon (UK) Ltd.
Landport Road
Wolverhampton
WV2 2QJ, Great Britain
Tel.: +44 1902 458 410
Fax: +44 1902 458 160
sales@kuhnrikon.co.uk
www.kuhnrikon.co.uk

Kuhn Rikon Corporation
46 Digital Drive, Suite 5
Novato, CA 94949, USA
Tel.: +1 800 662 5882
Tel.: 415 883 1101
Fax: 415 883 5985
kuhnrikon@kuhnrikon.com
www.kuhnrikon.com

Kuhn Rikon Asia
Tel.: +65 6294 0495
Fax: +65 6295 0756
kuhnrikon@pacific.net.sg

A list of suppliers in other countries is available from Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.

DISPOSE OF WITH CARE!

Cooking utensils, accessories and packing material should be recycled correctly. Please observe your local or national regulations. In Switzerland, Kuhn Rikon cooking utensils that are not longer useful may be sent directly to the Rikon Service Center.

SIMPLY PRACTICAL! HOTPAN ACCESSORIES

All of the Hotpan accessories are shown on the last page.

RECIPES

You can find great recipes in the Hotpan cookbook or at www.kuhnrikon.ch

ESPAÑOL

PRINCIPALES VENTAJAS

- Innovadora cacerola para usos múltiples: cocer – servir – conservar calientes los alimentos. El recipiente de plástico también puede emplearse como práctico bol de cocina.
- Hotpan conserva caliente la comida ¡durante 2 horas!
- Apilable, ocupa poco espacio.
- Preparación saludable: los alimentos preparados no pierden las vitaminas ni las sustancias nutritivas.
- Una cocción sencilla y sana, con poca agua y un gran ahorro energético. Hotpan cuece los alimentos prácticamente sola.
- Según el método de cocción, usted ahorra hasta el 60% de energía.
- Diseño elegante y de actuales colores «Made in Switzerland».
- Calidad Kuhn Rikon.

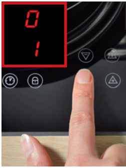
EL SECRETO: LA COCCIÓN SUAVE



1 Coloque la Hotpan sin el bol sobre la placa de cocción y llénela, como máximo, las dos terceras partes.



2 Cueza los alimentos a ¾ de la temperatura máxima de cocción con la cacerola tapada hasta que empiece a salir vapor. A partir de ese momento ya no debe abrir la tapa.



3 Reduzca el calor al mínimo y continúe la cocción durante 2-5 minutos más.*



4 Retire la cacerola de la placa y colóquela en el bol térmico. Los alimentos seguirán cocinándose solos hasta alcanzar su punto de cocción exacto.

* Encontrarà la tabla con los tiempos de cocción exactos en el recetario Hotpan.

USO CORRECTO

- Hotpan se usa para cocinar, servir y conservar caliente la comida. Es apta para todos los tipos de cocinas.
- Las piezas de plástico resisten temperaturas de hasta 120 grados. No se recomienda su uso en el horno o el microondas.
- En cocinas de gas, la llama debe adaptarse siempre al diámetro de la cacerola. Recomendamos usar la pieza de protección para llamas de gas (véase Accesorios).
- Para ahorrar energía, debe usar una placa de cocción adaptada al diámetro de la cacerola.
- ⚠ No coloque nunca el bol de plástico sobre la placa de cocina y no deje nunca la Hotpan vacía sobre una placa de cocción caliente.
- ⚠ Ajuste siempre las asas flojas. Si no puede hacerlo, envíe la Hotpan a un centro de reparaciones.
- Proteja el acero inoxidable de la corrosión: disuelva siempre completamente la sal y no conserve alimentos salados en la cacerola.
- ⚠ Al freír, no llene nunca la Hotpan más de la mitad de su capacidad.
  Utilice solamente aceites que soporten temperaturas elevadas. No caliente nunca el aceite a más de 180 grados. Los alimentos que se van a freír no deben estar mojados. Supervise siempre la sartén mientras fríe los alimentos. No intente nunca apagar con agua un fuego causado por grasa o aceite. Sofoque las llamas con una manta apafuegos. Observe las indicaciones para los recipientes de aceite.
- ⚠ Vigile siempre la cacerola durante el uso.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Usted puede limpiar normalmente la Hotpan empleando el detergente que usa habitualmente para su vajilla. La cacerola, la tapa y el bol pueden limpiarse en el lavavajillas, aunque el lavado manual es menos agresivo. Por la limpieza regular en el lavavajillas, las piezas de plástico y el bol pueden perder brillo.
- Deje ablandar en agua los alimentos quemados en la cacerola. No trate nunca de retirarlos usando objetos cortantes como cuchillos o virutas de acero.
- Las manchas de cal se retiran fácilmente con vinagre o zumo de limón. Para eliminar el sarro u otras manchas

resistentes, recomendamos usar el limpiador SWISS CLEANER (véanse Accesorios).

GARANTÍA

La Hotpan tienen una garantía de 10 años. Esta, sin embargo, no cubre las piezas recambiables tales como las asas o el bol.

REPARACIONES

En España podrá adquirir las piezas de recambio en su comercio del ramo u otros puntos de venta o en:

Kuhn Rikon AG Service Center
CH-8486 Rikon
Tel.: +41 52 396 03 50
Fax: +41 52 396 02 92
service@kuhnrikon.ch
www.kuhnrikon.ch

Kuhn Rikon Española S.A.
Cuatro de Agosto 14, ofic. F-G,
E-50003 Zaragoza
Tel.: +34 976 235 923
Fax: +34 976 227 859
oficinas@kuhnrikon.es

Kuhn Rikon Corporation
46 Digital Drive, Suite 5
Novato, CA 94949, USA
Tel.: +1 800 662 5882
Tel.: 415 883 1101
Fax: 415 883 5985
kuhnrikon@kuhnrikon.com
www.kuhnrikon.com

Puede solicitar la lista de representantes en otros países a: Kuhn Rikon AG, CH-8486 Rikon.

¡CUIDE EL MEDIO AMBIENTE COMO CUIDA LA HOTPAN!

La cacerola, sus accesorios y el embalaje deben eliminarse de tal forma que permitan un reciclaje respetuoso con el medio ambiente. Le rogamos observar las disposiciones vigentes en su país o región. En Suiza, los productos KUHN RIKON pueden enviarse directamente al Centro de Servicio Rikon.

¡SÚPER PRÁCTICOS! LOS ACCESORIOS HOTPAN

En la última página presentamos el surtido completo de accesorios Hotpan.

RECETAS

Encontrará estupendas recetas en el recetario de Hotpan o en www.kuhnrikon.ch



Wasserbadeinsatz/Récipient pour bain-marie/Cestello per cottura a bagnomaria/Double boiler/Recipiente para baño María
Ø 18 cm/1,5 L
Ø 22 cm/3 L



Dampfaufsatz gelocht/Cuit-vapeur perforé/Cestello forato/Top steamer/Cestilla para cocinar al vapor
Ø 18 cm/2 L
Ø 22 cm/3 L



Gasflammschutz/Protecteur gaz/Protezione antifiamma del gas/Gas flame protector plate/Protección para llamas de gas
Ø 24 cm
Ø 28 cm



Peeler



Rührkellen, Lochkellen, Salatbesteck/Mouvettes, spatules à trou, couverts à salade/Mestolo, cucchiaio forato, posate per l'insalata/Stirring spoon, draining spoon, salad servers/Cucharas para revolver, cocinar, cuchara tenedor para ensalada



Swiss Cleaner



Swiss Easy Cleaner

KUHN RIKON
SWITZERLAND

www.kuhnrikon.ch

Art. 40498 05/12